



FICHA TÉCNICA

ZAMBURIÑAS

CÓDIGO: FTCP
FECHA: MAY 2019
REVISIÓN: 3

CONSERVAS DANI, S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	ZAMBURIÑAS EN SALSA VIEIRA
Ingredientes:	Zamburiñas, aceite de girasol, tomate, cebolla, especias y sal
Consumo preferente:	Fin del 4º año desde fecha de fabricación
Registro sanitario:	40.0941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Zamburiñas enteras sin concha en salsa
Color:	Rojizo típico del producto
Olor:	Agradable y fresco. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Característico marino. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Firme, consistente y elástica
Otras:	Ausencia de materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Biotoxina DSP ($\mu\text{g Oaq-eq/kg}$):	< 160
Biotoxina YTX (mg Ytx-eq/kg):	< 3,75
Biotoxina AZAs ($\mu\text{g Aza-eq/kg}$):	< 160
Toxina PSP ($\mu\text{g Sx/kg}$):	< 800
Toxina ASP (mg D/kg):	< 20
Cadmio (ppm):	< 1
Mercurio (ppm):	< 0,5
Plomo (ppm)	< 1,5
Estaño (ppm)	< 200

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento aerobios mesófilos a 31 °C	Ausencia
Recuento esporos Bacillaceae (ufc/g)	< 10
Toxina Botulínica	Ausencia

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valor medio por 100 g de producto)

Valor energético (kcal/kJ)	160 / 655
Proteínas (g)	10
Hidratos de carbono (g)	2,4
De los cuales azúcares (g)	2,2
Grasas (g)	12
De las cuales saturadas (g)	1,5
Sal (g)	1,04

6.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Zona y método de pesca. Tratamiento tecnológico

FAO 27. Extractiva. Tratamiento térmico: esterilización.

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote. Ejemplo Lote L-I23; Ejemplo Consumo preferente: 12/2022

Usos (Información para el consumidor)

Verter el contenido de una lata en un plato o recipiente. Servir para consumo inmediato.

Declaración Alérgenos y OGM

Contiene moluscos. Puede contener pescado y crustáceos. No contiene OGM.

Condiciones de conservación y transporte

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir antes de 24 horas.

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado

Dpto. Calidad



Aprobado

Director Calidad